I

AVVERTENZE IMPORTANTI

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:
- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- **Non lasciare mai l'apparecchio alla portata dei bambini o di incapaci.**
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- Tenere le dita, gli utensili, ecc, a distanza dal cestello ghiaccio mentre funziona, allo scopo di ridurre il rischio di danni a persone e alla macchina stessa. GLI UTENSILI O GLI OGGETTI TAGLIENTI E DI METALLO NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALL'INTERNO DEL CESTELLO GHIACCIO. Tali oggetti possono danneggiare la gelatiera. Si possono, invece, utilizzare utensili di gomma o di legno quando la gelatiera è spenta.
- Prima di mettere in moto la gelatiera assicurarsi che sia perfettamente assemblata e che il coperchio sia saldamente attaccato sulla base motore.
- Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Dopo aver tenuto acceso il motore senza interruzioni per fare una quantità di gelato attendere almeno trenta minuti prima di rimettere in moto la macchina.
- Non fate funzionare l'apparecchio per più di 40 minuti consecutivi.
- Spegnere l'apparecchio prima di rimuoverne il contenitore dalla base.
- Staccare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di alimentazione prima di inserire o di togliere gli accessori, quando la si pulisce, o quando non è utilizzata.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Utilizzare la gelatiera sempre con il coperchio montato.
- **Questo prodotto non è un giocattolo.**
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.
  Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.
  Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.
  Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

La linea cucina di Ariete comprende una vasta gamma di prodotti facili e veloci da usare in cucina, tra cui: frullatori, centrifughe, spremiagrumi, tritatutto, mini-tritatutto, friggitrici, grattugie, robots, frullatori ad immersione, Passì, tostapane, etc. Cucina tutti i giorni con Ariete!

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

1 - Tappo coperchio
2 - Coperchio
3 - Mescolatrice
4 - Cestello ghiaccio
5 - Base motore
6 - Pulsante accensione

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzarla per la prima volta e dopo ogni uso, provvedere a lavare il coperchio (2), il tappo del coperchio (1), il cestello ghiaccio (4) e la mescolatrice (3) con acqua saponata ben calda. Per prolungare la vita della tua gelatiera non lavarne le parti in lavastoviglie.
ATTENZIONE: Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.
- Il cestello ghiaccio (4) deve esser convenientemente congelato prima di creare i desserts ghiacciati grazie alla tua Gelatiera Disney. Il cestello ghiaccio Disney possiede un recipiente doppiamente isolato che richiede un congelamento totale. Si raccomanda di collocare il cestello nella parte posteriore del freezer dove la temperatura è più fredda.
- il freezer utilizzato deve arrivare ad una temperatura di almeno - 18°C.
- il Cestello dovrà essere riposto, preferibilmente chiuso in un sacchetto di plastica per evitare l'assorbimento di odori ed il contatto con il ghiaccio, in posizione perfettamente verticale e con l'imboccatura verso l'alto.
- Conservare il cestello (4) in freezer quando non si utilizza; ciò assicurerà di trovarlo già pronto in qualsiasi momento.

1 Preparare gli ingredienti mescolandoli bene in un contenitore grande. Il preparato dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente se preparato "a caldo" e successivamente passato, anche se si tratta di composto preparato "a freddo" in frigo per 5-6 ore.
2 Togliere il cestello (4) dal freezer e metterlo sulla base motore (5) (Fig. 2). Utilizzarlo subito dopo averlo tolto dal freezer perché una volta rimosso incomincerà subito a scongelarsi.
3 Collocare la mescolatrice (3) dentro al cestello (4). Assicurarsi che le superfici arrotondate siano rivolte verso l'alto (Fig. 3).
4 Inserire bene il coperchio (2) sopra la base motore (5). Le linguette sul fondo del coperchio devono essere allineate con le tacche all'interno della base motore in modo tale che il coperchio sia ben saldo al suo posto (Fig. 4).
5 Premere il pulsante (6) su ON.
6 Inserire immediatamente la miscela attraverso l'apertura sulla cima del coperchio. Il contenitore dovrebbe esser riempito solo fino a circa 2,5 cm dall'orlo o anche meno (Fig. 5) (La miscela infatti aumenterà di volume durante il processo di congelamento). Inserire il tappo sul coperchio (1).

ATTENZIONE : a questo stadio è importante che il liquido sia versato nella gelatiera quando la pala è già in funzione ad evitare che si formino blocchi congelati e si possano danneggiare pala, ingranaggi o motore.
7 Lasciare la macchina accesa per circa 30-40 minuti, o fino a che la miscela avrà raggiunto la densità desiderata. I gelati dovrebbero avere la consistenza di una crema soffice (per i gelati di consistenza più sostenuta si raccomanda di toglierli dal cestello e collocarli in un contenitore da freezer a tenuta d'aria. Lasciarli in freezer solo per un breve periodo di tempo – non più di 30 minuti).
8 Si possono aggiungere altri ingredienti extra (scaglie di cioccolato, noccioline, zucchero caramellato) facendoli passare dalla medesima apertura sulla cima del coperchio durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.
- Per servire: spegnere la macchina, togliere il coperchio (2) e con una paletta o un cucchiaio di plastica raccogliere la miscela congelata dal contenitore. Non utilizzare utensili o oggetti in metallo dentro al cestello.
- Gli ingredienti più comuni in un gelato sono: panna, zucchero, uova, e latte. Si possono utilizzare altri sostituti. Più la percentuale dei grassi nel gelato sarà alta, più il gelato risulterà ricco e più la sua miscela sarà soffice.
- L'aggiunta di un bianco d'uovo darà ancora più volume a molte miscele.
- La conservazione per molto tempo di gelati casalinghi in freezer dovrebbe essere fatta utilizzando solo contenitori a tenuta d'aria. Non conservare il gelato preparato dentro al cestello per più di 2 giorni.
- La miscela dovrebbe essere liquida quando si inizia la preparazione. Non utilizzare ingredienti duri o congelati dentro alla miscela.

PULIZIA

ATTENZIONE: Non Immergere la BASE MOTORE, IL CAVO o la SPINA nell'acqua.
Posizionare la manopola su OFF e togliere la spina.
Lavare il coperchio, la mescolatrice e il cestello in acqua tiepida saponata.
Non utilizzare abrasivi o utensili di metallo. Sciacquare e asciugare tutte le parti accuratamente.
Non immergere la base motore in acqua.
Strofinare la base motore con una spugna umida o con uno straccio.
Non procedere al congelamento quando il cestello è ancora umido.
Non conservare mai le parti in plastica dentro il frigo.
ATTENZIONE: Non lavare le parti in lavastoviglie.

GB

IMPORTANT WARNINGS

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed; these include the following:
- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Do not leave the appliance unattended when connected to the mains power; disconnect it after each use.
- **Never leave the appliance within the reach of children or unable persons.**
- Never leave the appliance on or near to sources of heat.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.)
- Make sure that the power cord does not come into contact with any hot surfaces.
- NEVER PLACE THE MOTOR BODY, PLUG, OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS – WIPE CLEAN USING A DAMP CLOTH ONLY.
- **NEVER TOUCH MOVING PARTS.**
- Always use the appliance on a flat and stable surface.
- Keep fingers, utensils, etc. out of the freezing canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker. SHARP OR METAL UTENSILS OR OBJECTS SHOULD NOT BE USED ON THE INSIDE OF THE FREEZING CANISTER. These objects can damage the ice cream maker. Rubber or wooden utensils may be used when the ice cream maker is turned off.
- Make certain that the ice cream maker is completely assembled and that the clear cover is securely attached to the motor base before operating the ice cream maker.
- Do not operate the appliance when empty.
- After running the motor continuously to make one batch of ice cream, wait at least thirty minutes before running the motor again.
- Do not operate this unit continuously for more than 40 minutes.
- Switch the appliance off before removing the canister from the motor base.
- Always unplug the appliance from the power supply before putting on or taking off parts, when cleaning or when this appliance is not in use.
- To disconnect, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull the cord.
- Only use the ice cream maker with the cover fitted.
- **This Ice Cream Maker is not a toy.**
- Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- The use of extension leads not authorised by the appliance manufacturer may cause damage or accidents.
- To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or, in any case, by a similarly qualified person.
- This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance complies with the EEC 89/336 Directive with regard to electromagnetic compatibility.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.
  At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
  It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

The kitchen line from Ariete includes a vast range of fast and easy appliances for kitchen use, such as: blenders, juicers, citrus presses, choppers, mini-choppers, fryers, graters, food processors, hand-held blenders, vegetable mills, toasters, etc. Cook with Ariete every day!

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

1 - Cover stopper
2 - Cover
3 - Mixing paddle
4 - Freezing canister
5 - Motor base
6 - On/Off Switch

USER'S GUIDE

Before using for the first time and after each use, be sure to thoroughly wash the cover (2), cover cap (1), freezing canister (4), and mixing paddle (3) in hot soapy water. To prolong the life of your ice cream maker, do not wash parts in the dishwasher.
WARNING: When assembling, dismantling or cleaning, always ensure that the appliance is switched off and is not connected to the power supply.
- The freezing canister (4) must be properly frozen before making frozen desserts in your Disney Ice Cream Maker. The Disney freezing canister features a double insulated bowl that requires thorough freezing. We recommend placing the freezing canister in the back of your freezer where the temperature is coldest.
- the freezer used must reach a temperature of at least -18°C.
- the freezing canister must be placed - preferably closed inside a plastic bag to prevent the absorption of odours or contact with ice - so that it is perfectly upright (opening facing upwards).
- Storing your freezing canister (4) in the freezer when not in use will ensure that that the canister is ready to make frozen treats anytime.

1 Prepare the ingredients by mixing thoroughly in a large bowl.
If prepared using warm ingredients, the mixture must be left to cool to room temperature and then placed (even if prepared using chilled ingredients) in the fridge for 5-6 hours.
2 Remove the freezing canister (4) from the freezer and place on the motor base (5) (Fig.2). The canister should be used immediately after removing from freezer, as it will begin to thaw once it is removed from the freezer.
3 Place the paddle (3) inside the canister (4). Be sure the round sides face up (Fig. 3).
4 Place the cover (2) properly onto the motor base (5). The tabs on the bottom of the lid should line up with the slots in the motor base. This ensures that the lid is securely locked into place (Fig. 4).
5 Switch the on/off switch (6) to on.
6 Immediately pour the mixture in the top opening of the lid. The freezing canister should only be filled to within 2.5cm of the top rim or less (Fig. 5). (The mixture will increase in volume during the freezing process.) Place the cover stopper (1) on the cover.

WARNING: At this stage, it is important to pour the liquid into the ice cream maker while the mixing paddle is operating to prevent frozen blocks that could damage the paddle, mechanics or motor from forming.
7 Leave the machine on for about 30-40 minutes, or until mixture reaches the required thickness. Ice cream should be the consistency of soft custard. (For harder ice cream it is recommended to remove the frozen dessert from the freezing canister and place in an airtight, freezer safe container. The frozen dessert should only be left in the freezer for a short period of time - no longer than 30 minutes).
8 Extra ingredients (chocolate chips, nuts, candies, etc.) can be added through the centre opening in the cover during the last 5 minutes of the freezing process.
- To serve: turn the unit off; remove the cover (2) and scoop the frozen mixture from the canister using a plastic spoon or scoop. Do not use metal utensils or objects in the canister.
- The most common ingredients in ice cream are: cream, sugar, eggs, and milk. These may be substituted with similar ingredients. The higher the percentage of fat in the cream, the richer the ice cream and the softer the texture will be.
- The addition of one small egg white will increase the volume of most mixes.
- Long-term storage of homemade ice cream in the freezer should be done in airtight containers. Do not store prepared ice cream in the freezing canister for longer than 2 days.
- The ice cream mixture should be liquid when preparation begins. Do not use stiff or frozen ingredients in mixture.

CLEANING

CAUTION: Do not immerse the MOTOR BASE, CORD or PLUG in water.
Turn the switch to the "OFF" position and unplug the unit.
Wash the cover, mixing paddle, and freezing canister in warm soapy water.
Do not clean with abrasive cleaners or metal utensils. Rinse and dry all parts thoroughly.
Do not immerse the motor base in water.
Wipe motor base with a damp sponge or cloth.
Do not freeze when the freezer canister is still wet.
Never store plastic parts in a freezer.
ATTENTION: Do not wash the parts in your dishwasher.

F

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:
- Vérifiez que le voltage de l'appareil correspond à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique. Débranchez toujours la fiche après chaque utilisation.
- **Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes incapables.**
- Ne posez jamais l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.
- NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS MOTEUR, LA FICHE OU LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES. UTILISEZ UN CHIFFON HUMIDE POUR LEUR NETTOYAGE.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES EN MOUVEMENT.**
- Pendant l'utilisation, positionnez l'appareil sur une surface parfaitement horizontale et stable.
- Gardez vos doigts, les ustensiles, etc. loin du panier à glace pendant son fonctionnement, afin d'éviter tout risque de dommage aux personnes ou à la machine. LES USTENSILES OU LES OBJETS TRANCHANTS ET METALLIQUES NE DOIVENT PAS ETRE UTILISES A L'INTERIEUR DU PANIER A GLACE. Ces objets peuvent endommager la sorbetière. Il est possible, par contre, d'utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois lorsque la sorbetière est éteinte.
- Avant de mettre la sorbetière en marche, vérifiez son assemblage correct et que le couvercle soit parfaitement fixé sur la base moteur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pour obtenir une certaine dose de sorbet, attendre au moins 30 minutes avant de remettre la machine en marche.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 40 minutes consécutives, pour éviter une surchauffe du moteur.
- Eteindre l'appareil avant d'extraire le récipient de la base.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant d'introduire ou d'extraire les accessoires pour nettoyer la machine ou pour la ranger.
- Pour débrancher la fiche de la prise de courant, ne tirez pas sur le fil, mais saisissez directement la tête de la fiche introduite dans la prise de courant.
- Lorsque que vous utilisez la sorbetière, vérifiez toujours que le couvercle soit installé.
- **Ce produit ne représente pas un jouet.**
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil lui-même est défectueux; dans ce cas, amenez l'appareil au Centre de Service Après-vente Autorisé le plus proche.
- L'usage de rallonges électriques non autorisées par le constructeur de l'appareil peut provoquer des dommages et des incidents.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service Après-vente ou, dans tous les cas, par une personne qualifiée, de façon à prévenir tout risque de danger.

- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne doit en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil répond à la directive CEE 89/336 relative à la compatibilité électromagnétique.
- Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre recommandé d'exclure toute partie de l'appareil susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.
- AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.
  Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

La ligne cuisine de Ariete comprend une vaste gamme de produits faciles et rapides à utiliser, parmi lesquels: mixeurs, centrifugeuses, presse-agrumes, hachoirs, mini-hachoirs, friteuses, râpes, robots, mixeurs à immersion, moulins à légumes, grille-pain, etc.
Cuisinez tous les jours avec joie, avec les produits Ariete!

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

1 - Bouchon couvercle
2 - Couvercle
3 - Fouet mélangeur
4 - Panier à glace
5 - Base moteur
6 - Poussoir de mise en marche

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation et après chaque usage, laver le couvercle (2), le bouchon du couvercle (1), le panier à glace (4) et le fouet mélangeur (3) avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, ne lavez pas ces parties dans le lave-vaisselle.
ATTENTION: Lors du montage, démontage ou nettoyage de l'appareil, vérifier toujours que ce dernier est éteint et débranché de la prise de courant.
- Le panier à glace (4) doit être correctement congelé avant de préparer les desserts glacés avec la sorbetière Disney. Le panier à glace Disney possède un récipient à double isolation qui nécessite une congélation totale. Il est conseillé de placer le panier dans la partie inférieure du congélateur où la température est la plus froide.
- le freezer utilisé doit atteindre une température minimum de - 18°.
- le Panier doit être rangé, de préférence fermé, dans un sac plastique pour éviter l'absorption des odeurs et le contact avec la glace, en position parfaitement verticale et avec le goulot dirigé vers le haut.
- Laissez le panier (4) dans le congélateur lorsque vous ne l'utilisez pas, de façon à le trouver toujours prêt à tout moment.

1 Préparez les ingrédients en les mélangeant correctement dans un grand récipient.
Laisser refroidir la préparation à température ambiante si elle a été préparée "à chaud" puis dans le réfrigérateur pendant 5-6 heures, même si la préparation a été faite "à froid".
2 Retirez le panier (4) du congélateur et positionnez-le sur la base moteur (5) (Fig. 2). Utilisez-le immédiatement après l'avoir extrait du congélateur afin d'éviter qu'il ne se décongèle.
3 Placez le fouet mélangeur (3) à l'intérieur du panier (4), en vérifiant que les parties arrondies soient dirigées vers le haut (Fig. 3).
4 Introduire correctement le couvercle (2) sur la base moteur (5). Les languettes situées sur le fond du couvercle doivent être alignées avec les rainures qui se trouvent à l'intérieur de la base moteur de façon à ce que le couvercle soit parfaitement fixé à sa place (Fig. 4).
5 Mettre le poussoir (6) sur ON.
6 Introduire immédiatement le mélange à travers l'ouverture située au sommet du couvercle. Le récipient doit être rempli jusqu'à 2,5 cm environ en dessous du rebord, voire moins (Fig. 5) (En effet, le mélange augmente de volume pendant le processus de congélation). Mettre le bouchon sur le couvercle (1).

ATTENTION : à ce point, il est important que le liquide soit versé dans la sorbetière lorsque la palette est en fonction afin d'éviter la formation de blocs congelés qui peuvent endommager la palette, les engrenages ou le moteur.
7 Laisser la machine allumée pendant environ 30-40 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait atteint la densité désirée. Les sorbets devraient avoir la consistance d'une crème onctueuse (pour obtenir des glaces ayant une consistance plus dense, il est conseillé de les transvaser dans un récipient étanche pour congélateur et de les laisser dans le congélateur pendant une période ne dépassant pas les 30 minutes).
8 Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients supplémentaires (écailles de chocolat, noisettes, sucre caramélisé) en les versant à travers l'ouverture située au sommet du couvercle 5 minutes avant la fin du processus de congélation.
- Pour servir: éteindre la machine, retirer le couvercle (2) et, à l'aide d'une palette ou d'une cuillère en plastique, recueillir le sorbet à l'intérieur du récipient. Ne pas utiliser d'ustensiles ou d'objets métalliques à l'intérieur du panier.
- Les ingrédients les plus ordinaires pour la préparation des sorbets sont : crème fraîche, sucre, œufs et lait. Il est possible d'utiliser d'autres substituts. Plus le pourcentage de gras sera élevé dans le sorbet et plus ce dernier sera savoureux et onctueux.
- Pour obtenir un mélange plus volumineux, ajouter un blanc d'œuf.
- Pour la longue conservation des sorbets faits maison, utiliser toujours des récipients étanches. Ne conservez pas le sorbet à l'intérieur du panier pendant plus de 2 jours.
- Le mélange doit être liquide au début de la préparation. N'utilisez pas d'ingrédients solides ou congelés pour préparer le mélange.

NETTOYAGE

ATTENTION: Ne plongez pas la BASE MOTEUR, LE CABLE ou LA FICHE dans de l'eau.
Positionnez la poignée sur OFF et débranchez la fiche de la prise de courant.
Lavez le couvercle, le fouet mélangeur et le panier avec de l'eau tiède et du produit vaisselle.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'ustensiles métalliques. Rincer et essuyer soigneusement toutes les parties.
Ne plongez pas la base moteur dans de l'eau pour la nettoyer, mais frottez-la avec une éponge humide ou avec un chiffon.
Ne congelez pas le panier si ce dernier est encore humide.
Ne conservez jamais les parties en plastique dans le frigidaire.
ATTENTION: Ne lavez pas les parties dans le lave-vaisselle.

D

WICHTIGE HINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind angemessene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Eismaschine mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Die am Stromnetz angeschlossene Eismaschine nicht unbeaufsichtigt lassen; nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Maschine stets außer Reichweite von Kindern oder ungeeigneten Personen halten.**
- Maschine nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen stellen.
- Maschine keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- MOTORBLOCK, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN; BENUTZEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
- **SICH BEWEGENDE TEILE NICHT BERÜHREN.**
- Maschine beim Gebrauch auf einer waagrechten Fläche abstellen.
- Während des Einsatzes des Gerätes sind Finger, Löffel, scharfe Gegenstände etc vom Eisbehälter fernzuhalten, um eventuelle Unfälle oder Schäden zu vermeiden. BITTE BEACHTEN SIE, DASS SHARFE, SPITZE ODER METALLISCHE GEGENSTÄNDE NICHT DIE INNENSEITE DES EISBEHÄLTERS BERÜHREN DÜRFEN, da diese den Behälter beschädigen könnten. Benutzen Sie bitte Gegenstände aus Holz oder Plastik. Dabei muss das Gerät immer ausgeschaltet sein.
- Vor dem Einschalten der Maschine sicherstellen, dass sie einwandfrei montiert wurde und der Deckel korrekt auf dem Motorsockel sitzt.
- Gerät nicht leer laufen lassen.
- Nachdem Speiseeis vorbereitet worden ist, bitte 30 Minuten warten, ehe das Gerät erneut eingesetzt wird.
- Die Maschine nicht länger als 40 Minuten ununterbrochen laufen lassen.
- Das Gerät abschalten, bevor der Eisbehälter vom Sockel genommen wird.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor die Zubehörteile eingesteckt, abgenommen, eine Reinigung vorgenommen oder das Gerät weggestellt wird.
- Zur Abtrennung von der Wandsteckdose ist direkt am Stecker zu ziehen - nicht am Kabel!
- Die Eismaschine immer nur mit aufgesetztem Deckel verwenden.
- **Dieses Produkt ist kein Spielzeug.**
- Die Maschine nicht benutzen, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Bitte zur nächsten Servicestelle bringen (Siehe Heft mit Servicestellen- Verzeichnis).
- Der Gebrauch von Verlängerungskabeln, die vom Maschinenhersteller nicht freigegeben wurden, kann Schäden und Unfälle verursachen.
- Das eventuell beschädigte Stromkabel darf nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um jeder Gefahr vorzubeugen.
- Die Maschine ist NUR FÜR DEN HAUSHALT, nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Diese Maschine entspricht der Richtlinie 89/336 EWG über die elektromagnetische Kompatibilität.
- Falls diese Maschine entsorgt werden soll, ist ihr Netzkabel abzuschneiden, sodas sie nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die die Maschine als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar!
- WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.
  Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll beseitigt werden.
  Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem wird die Wiederverwertung der Rohrstoffe ermöglicht, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

VORLIEGENDE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN

Die Küchenlinie Ariete umfasst ein breites Angebot leicht und schnell bedienbarer Geräte: Handrührgeräte, Zitruspressen, Zerkleinerer, Mini-Zerkleinerer, Fritteusen, Käseraspeln, Küchenmaschinen, Mixer, Passiergeräte, Toaster, usw. Bereiten Sie jeden Tag Ihre Gerichte mit Ariete zu!

GERÄTEBESCHREIBUNG (Abb. 1)

1 - Deckelverschluss
2 - Deckel
3 - Mischlöffel
4 - Eisbehälter
5 - Motorsockel
6 - Einschalttaste

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Einsatz sind Deckel (2), Deckelverschluss (1), Eisbehälter (4) und Mischlöffel (3) mit heißem Wasser zu säubern. Die Maschinenteile nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies ihre Lebensdauer verkürzt.
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich bei der Montage, Zerlegung oder Reinigung der Eismaschine immer, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht mehr am Stromnetz angeschlossen ist.
- Der Eisbehälter (4) muss vor der Erstellung tiefgefrorener Desserts, die nun durch die Eismaschine Disney möglich sind, vorgekühlt sein. Der Eisbehälter Disney verfügt über ein zweifach isoliertes Behälterelement, das komplett gefroren sein muss. Stellen Sie den Behälter in den hinteren Tiefkühlschrankbereich, wo die Temperatur am kältesten ist.
- Der verwendete Tiefkühlschrank muss eine Temperatur von mindestens - 18° aufweisen.
- Der Eisbehälter sollte zur Vermeidung einer Geruchsabsorption und eines Eiskontakts möglichst in einem geschlossenen Plastikbeutel vollkommen senkrecht und mit nach oben zeigender Öffnung aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie den ungebrauchten Eisbehälter (4) im Tiefkühlschrank auf, so dass er jederzeit einsatzbereit ist.

1 Bereiten Sie die Zutaten zu und vermischen Sie sie in einem großen Behälter.
Lassen Sie das „warm" zubereitete Präparat bei Raumtemperatur abkühlen und stellen Sie es anschließend für 5-6 Stunden in den Kühlschrank. Dies gilt auch für „kalt" zubereitete Mischungen.
2 Nehmen Sie den Eisbehälter (4) aus dem Tiefkühlschrank und setzen Sie ihn auf den Motorsockel (5) (Abb. 2). Verwenden Sie ihn sofort, da er gleich aufzutauen beginnt.
3 Den Mischlöffel (3) in den Behälter (4) setzen. Sicherstellen, dass die abgerundeten Flächen nach oben zeigen (Abb. 3).
4 Den Deckel (2) fest auf den Motorsockel (5) setzen. Die Laschen am Deckelboden müssen mit den innenseitigen Kerben des Motorsockels übereinstimmen, so dass der Deckel sicher angebracht wird (Abb. 4).

5 Die Taste (6) auf ON drücken.
6 Die Mischung in die Öffnung an der Deckelspitze eingeben. Der Behälter darf nur bis etwa 2,5 cm unterhalb des Randes - oder auch weniger - gefüllt werden (Abb. 5) (Das Volumen der Mischung steigt während des Gefriervorgangs). Den Verschluss auf den Deckel (1) setzen.

ACHTUNG: In dieser Stufe ist es wichtig, dass die Flüssigkeit bei schon laufender Schaufel in die Eismaschine gegossen wird. Auf diese Weise kann die Bildung von Eisklumpen und die Beschädigung der Schaufel, der Getriebe oder des Motors vermieden werden.
7 Die Maschine etwa 30-40 Minuten laufen lassen bzw. zumindest solange, bis die Mischung die gewünschte Dicke erreicht hat. Das Speiseeis muss die Konsistenz einer weichen Creme aufweisen (für härteres Eis ist dieses aus dem Eisbehälter zu nehmen und in eine luftdichte Tiefkühlschale zu gießen. Nur für eine kurze Zeit - max. 30 Minuten - in der Tiefkühltruhe lassen).
8 Es können auch Extrazutaten beigegeben werden (feingehobelte Schokolade, Haselnüsse, Karamellzucker): Diese in den letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs einfach in die Öffnung an der Deckelspitze eingeben.
- Serviervorgang: Maschine ausschalten, Deckel (2) entfernen und mit einer Spachtel oder einem Plastiklöffel die gefrorene Eismischung aus dem Behälter nehmen. Keine Metallutensilien oder –gegenstände im Behälterinnern verwenden.
- Die traditionellen Eiszutaten sind: Sahne, Zucker, Eier und Milch. Es können auch Ersatzstoffe verwendet werden. Je höher der Fettanteil im Eis ist, desto reichhaltiger und weicher wird die Eismischung sein.
- Die Beigabe eines Eiweißes verleiht vielen Mischungen noch mehr Volumen.
- Das zu Hause hergestellte Speiseeis sollte im Tiefkühlschrank nur dann lange Zeit aufbewahrt werden, wenn es in luftdichten Behältern verschlossen wurde. Das zubereitete Speiseeis darf im Eisbehälter der Maschine nicht länger als 2 Tage aufbewahrt werden.
- Die Mischung müsste zu Beginn des Zubereitungsverfahrens dünnflüssig sein. Keine harten oder gefrorenen Zutaten in der Mischung verwenden.

REINIGUNG

ACHTUNG: Den MOTORSOCKEL, das NETZKABEL oder den STECKER nicht in Wasser tauchen.
Die Drucktaste auf OFF setzen und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Den Deckel, Mischer und Eisbehälter mit warmem Seifenwasser waschen. Keine Scheuermittel oder Metallutensilien verwenden. Alle Teile sorgfältig spülen und trocknen.
Den Motorsockel nicht in Wasser tauchen. Den Motorsockel mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abreiben. Den Gefriervorgang des Eisbehälters bitte nicht beginnen, wenn dieser noch feucht ist.
Kunststoffteile niemals im Kühlschrank aufbewahren.
ACHTUNG: Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

E

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:
- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desenchufarlo cuando acabemos de usarlo.
- **No dejar nunca el aparato al alcance de los niños o de personas no capaces.**
- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...).
- Poner atención en que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO MOTOR, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA U OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- **NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.**
- Durante el empleo posicionar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- Mantener los dedos, los utensilios, etc. a una cierta distancia de la cesta hielo mientras esté funcionando para reducir el riesgo de daños a personas y a la máquina misma. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE TIENEN QUE UTILIZAR EN EL INTERIOR DE LA CESTA HIELO. Tales objetos pueden dañar a la heladora. Se pueden, en cambio, utilizar utensilios de goma o madera cuando la heladora esté apagada.
- Antes de poner en marcha la heladora asegurarse de que esté montada perfectamente y que la tapadera se haya acoplado firmemente sobre la base motor.
- No poner en funcionamiento el aparato vacío.
- Después de haber tenido encendido el motor sin interrupciones para hacer una cantidad de helado esperar al menos treinta minutos antes de volver a poner en funcionamiento la máquina.
- No tener encendido el aparato durante más de 40 minutos consecutivos.
- Apagar el aparato antes de quitar el recipiente de la base.
- Desenchufar el aparato de la toma de alimentación antes de montar o desmontar los accesorios, cuando se limpia, o cuando no se utiliza.
- Para desenchufar, sujetar directamente el enchufe y sacarlo de la toma en la pared. No desenchufar nunca estirando del cable.
- Utilizar siempre la heladora con la tapadera montada.
- **Este producto no es un juguete.**
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- El empleo de alargadores eléctricos no autorizados por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
- Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualífica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.
- Este aparato cumple las normas de la directiva CEE 89/336 relativa a la compatibilidad electromagnética.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.
  Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

La línea cocina de Ariete incluye una extensa gama de productos fáciles y rápidos de usar en la cocina, entre los cuales: batidoras, licuadoras, esprimidoras, picadoras, mini-picadoras, freidoras, ralladoras, robots, batidoras de pie, pasaverduras, tostadoras, etc.
¡Cocina todos los días con Ariete!

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

1 - Tapón tapadera
2 - Tapadera
3 - Mezcladora
4 - Cesta hielo
5 - Base motor
6 - Botón encendido

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Antes de utilizarla por primera vez y después de cada empleo, proveer a lavar la tapadera (2), el tapón de la tapadera (1), la cesta hielo (4) y la mezcladora (3) con agua y jabón bien caliente. Para alargar la vida de tu heladora no lavar las partes en lavavajillas.
ATENCIÓN: Cuando se monta, desmonta o se limpia el aparato asegurarse siempre que esté apagado y no conectado a la alimentación eléctrica.
- La cesta hielo (4) tiene que estar adecuadamente congelada antes de hacer los postres helados gracias a tu Heladora Disney. La cesta hielo Disney tiene un recipiente de doble aislamiento que necesita un congelamiento total. Se aconseja colocar la cesta en la parte posterior del congelador donde la temperatura es más fría.
- El congelador utilizado tiene que alcanzar una temperatura de por lo menos - 18°.
- El Cesto se tendrá que guardar, preferiblemente cerrado en una bolsita de plástico para evitar la absorción de olores y el contacto con el hielo, en posición perfectamente vertical y con la parte abierta hacia arriba.
- Conservar la cesta (4) en el congelador cuando no se utilice; de este modo estará lista en cualquier momento.

1 Preparar los ingredientes mezclándolos bien en un contenedor grande. El preparado se tendrá que dejar enfriar a temperatura ambiente si se ha preparado "en caliente" y sucesivamente pasarlo, aunque se trate de un compuesto preparado "en frío", a la nevera durante 5-6 horas.
2 Quitar la cesta (4) del congelador y poterla en la base motor (5) (Fig. 2). Utilizarla enseguida después de haberla sacado del congelador porque una vez sacada empezará a descongelarse.
3 Poner la mezcladora (3) dentro de la cesta (4). Asegurarse que las superficies curvas estén giradas hacia arriba (Fig. 3).
4 Poner bien la tapa (2) encima de la base motor (5) . Las lengüetas del fondo de la tapa tienen que esttar alineadas con las señales en el interior de la base motor de modo que la tapa esté asegurada en su sitio (Fig. 4).
5 Apretar el botón (6) ON.
6 Introducir inmediatamente la mezcla por medio de la apertura en la parte alta de la tapa. El recipiente se tendría que llenar sólo hasta aproximadamente 2,5 cm. del borde o incluso menos (Fig. 5) (La mezcla aumentará de volumen durante el proceso de congelamiento). Poner el tapón en la tapa (1).

ATENCIÓN: en esta fase es importante que el líquido se eche en la heladera cuando la pala esté ya en marcha para evitar que se formen bloques congelados y se puedan perjudicar pala, engranajes o motor.
7 Dejar la máquina encendida durante unos 30-40 minutos, o hasta que la mezcla haya alcanzado la densidad deseada. Los helados deberían tener la consistencia de una crema blanda (para los helados de consistencia más dura se aconseja sacarlos de la cesta y colocarlos en un contenedor hermético a presión para congelador). Dejarlos en el congelador sólo durante un breve período de tiempo - no más de 30 minutos).
8 Se pueden añadir otros ingredientes extras (escamas de chocolate, cacahuetes, azúcar acaramelado) haciéndolos pasar de la misma abertura encima de la tapadera durante los últimos 5 minutos del proceso de congelamiento.
- Para servir: apagar la máquina, quitar la tapadera (2) y con una paleta o una cuchara de plástico recoger la mezcla congelada del contenedor. No utilizar utensilios u objetos de metal dentro de la cesta.
- Los ingredientes más comúnes para un helado son: nata, azúcar, huevos y leche. Se pueden utilizar otros sustitutos. Contra más alto sea el porcentaje de las grasas en el helado, más rico resultará y más suave será la mezcla.
- Añadir una clara de huevo aumentará el volumen a muchas mezclas.
- La conservación por mucho tiempo de helados caseros en el congelador se debería hacer sólo utilizando recipientes herméticos. No conservar el helado preparado dentro de la cesta durante más de 2 días.
- La mezcla debería ser líquida cuando se empieza la preparación. No poner ingredientes duros o congelados dentro de la mezcla.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: No sumergir la BASE MOTOR, EL CABLE o el ENCHUFE en el agua.
Poner el pomo en OFF y quitar el enchufe.
Lavar la tapa, la mezcladora y la cesta con agua tibia y jabón.
No utilizar abrasivos o utensilios de metal. Enjuagar y secar todas las partes con cuidado.
No sumergir la base motor en el agua.
Frotar la base motor con una esponga mojada o con un trapo.
No iniciar el congelamiento si la cesta está todavía mojada.
No conservar nunca las partes de plástico dentro del frigo.
ATENCIÓN: No lavar las partes en el lavavajillas.

P

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, tome sempre as devidas precauções, no caso:
- Verifique se a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à da sua rede eléctrica.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância se estiver ligado à tomada eléctrica. Retire sempre a ficha da tomada depois de utilizá-lo.
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou pessoas inaptas.**
- Não coloque nem aproxime o aparelho a fontes de calor.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...)
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com superfícies quentes.
- NUNCA MERGULHE O CORPO DO MOTOR, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS; LIMPE COM UM PANO MOLHADO.
- **NUNCA TOQUE AS PARTES EM MOVIMENTO.**
- Durante o uso, posicione o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJECTOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes objectos podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada.
- Antes de ligar a sorveteira, certifique-se de que esteja perfeitamente montada e que a tampa esteja encaixada firme no corpo do motor.
- Não deixe o aparelho funcionar sem carga.
- Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de gelados, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina.
- Não deixe o aparelho em função por mais de 40 minutos consecutivos.
- Desligue o aparelho antes de remover o recipiente da base.
- Desligar sempre a ficha do aparelho da tomada de alimentação antes de inserir ou retirar os acessórios, quando for limpá-lo, ou quando não for utilizá-lo.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e soltá-la da tomada da

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

parede. Nunca desligá-la puxando-a pelo cabo.
- Utilize a sorveteira sempre com a tampa colocada.
- **Este produto não é um brinquedo.**
- Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o aparelho apresentar algum defeito; neste caso, leve o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou então por uma pessoa com qualificação adequada de modo a prevenir qualquer tipo de risco.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para uso comercial ou industrial.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva CEE 89/336 relativa à compatibilidade electromagnética.
- Antes de eliminar o aparelho, recomenda-se torná-lo inoperante cortando o cabo de alimentação e também tornando inócuas as partes do aparelho que podem constituir perigo, especialmente para as crianças que poderiam utilizá-las como brinquedo.
- Mantenha os elementos da embalagem fora do alcance de crianças porque são fontes potenciais de perigo.
- ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.
  No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A linha de cozinha da Ariete é composta de uma vasta gama de produtos fáceis e rápidos de usar na cozinha, como: liquidificadores, centrífugas, espremedores, picadores, mini-picadores, fritadeiras, moinhos de pimenta, robots, varinhas, batedeiras, passadores de legumes, torradeiras, etc.
Cozinhe todo dia com Ariete!

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

1 - Tampinha	**4** - Cesto de gelo
2 - Tampa	**5** - Corpo do motor
3 - Misturador	**6** - Botão de activação

INSTRUÇÕES DE USO
Antes de usá-lo pela primeira vez e depois de qualquer uso, lave a tampa (2), a tampinha (1), o cesto de gelo (4) e o misturador (3) com água ensaboada bem quente. Para prolongar a vida de sua sorveteira, não lave suas peças na máquina de lavar.
ATENÇÃO: Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, certifique-se sempre de que esteja desactivado e desligado da alimentação eléctrica.
- O cesto de gelo (4) deve ser convenientemente congelado antes de criar as sobremesas geladas com a sua Sorveteira Disney. O cesto de gelo Disney possui um recipiente duplamente isolado que exige uma congelação total. Recomenda-se que coloque o cesto na parte traseira do congelador, na qual a temperatura é mais fria.
- O congelador utilizado deve alcançar uma temperatura de pelo menos - 18°.
- O Cesto deverá ser colocado, de preferência dentro dum saco de plástico para evitar que absorva cheiros e que entre em contacto com o gelo, em posição perfeitamente vertical e com o bocal virado para cima.
- Conserve o cesto (4) no congelador quando não estiver sendo usado; dessa forma, ele estará sempre pronto a qualquer momento.
1 Prepare os ingredientes misturando-os bem num recipiente grande. A mistura deverá resfriar-se em temperatura ambiente se preparada "a quente" e sucessivamente, mesmo em caso de mistura preparada "a frio", deixada no frigorífero durante 5-6 horas.
2 Retire o cesto (4) do congelador e coloque-o sobre o corpo do motor (5) (Fig. 2). Utilize-o imediatamente após retirá-lo do congelador pois, assim que é retirado, começará a descongelar.
3 Coloque o misturador (3) dentro do cesto (4). Certifique-se que as superfícies arredondadas estejam viradas para cima (Fig. 3).
4 Feche bem a tampa (2) sobre o corpo do motor (5). As linguetas no fundo da tampa devem estar alinhadas com as marcas no interior do corpo do motor, de forma que a tampa esteja bem fixada em seu lugar (Fig. 4).
5 Prema o botão (6) em ON.
6 Deite imediatamente a mistura através da abertura na parte superior da tampa. O recipiente deve ser enchido somente até cerca de 2,5 cm da borda, ou menos (Fig. 5) (O volume da mistura aumentará durante o processo de congelação). Colocar a tampinha sobre a tampa (1).

ATENÇÃO: durante esta fase é importante que o líquido seja deitado na sorveteira quando a pá já estiver em função para evitar que se formem blocos congelados que podem danificar a pá, as engrenagens e o motor.
7 Dixe a máquina ligada por cerca de 30-40 minutos, o até que a mistura alcance a densidade desejada. Os gelados devem ter a consistência de um creme macio (para os gelados de consistência mais sólidas, recomenda-se que sejam retirados da cesta e colocados num recipiente de congelador à prova de ar. Deixe-os no congelador por um breve período de tempo – não mais que 30 minutos).
8 Pode-se acrescentar outros ingredientes extra (lascas de chocolate, nozes, açúcar caramelizado) deitando-os através da mesma abertura na parte superior da tampa durante os últimos 5 minutos do processo de congelação.
- Para servir: desligue a máquina, retire a tampa (2) e, com uma pequena pá ou uma colher de plástico, recolha a mistura congelada do recipiente. Não utilize utensílios ou objectos de metal dentro do cesto.
- Os ingredientes mais comuns num gelado são: creme de leite, açúcar, ovos e leite. Pode-se usar outros ingredientes como substitutos. Quanto maior a percentagem de gorduras no gelado, mais rico este será e mais macia será sua mistura.
- O acréscimo de uma clara de ovo dará ainda mais volume a muitas misturas.
- A conservação por muito tempo de gelados caseiros no congelador deve ser feita utilizando somente recipientes à prova de ar. Não conserve o gelado preparado dentro do cesto por mais de 2 dias.
- A mistura deve ser líquida quando se inicia a preparação. Não utilize ingredientes duros ou congelados dentro da mistura.

LIMPEZA
ATENÇÃO: Não mergulhe o CORPO DO MOTOR, O CABO ou I FICHA em água.
Posicione o botão em OFF e desligar a ficha da tomada.
Lave a tampa, o misturador e o cesto com água morna ensaboada.
Não utilize abrasivos ou utensílios de metal. Enxágue e enxugue todas as peças cuidadosamente.
Não mergulhe o corpo do motor em água.
Limpar o corpo do motor com uma esponja húmida ou com um pano.
Não comece a congelação se o cesto ainda estiver húmido.
Nunca conserve as peças de plástico dentro do frigorífico.
ATENÇÃO: Não lave as peças na máquina de lavar.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder:
- Controleer of de elektrische volt van het apparaat overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het aangesloten is aan het elektriciteitsnet; haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- **Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen en onbevoegden.**
- Zet het apparaat nooit boven of in de buurt van warmtebronnen.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz…)
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met warme oppervlaktes.
- DE MOTORBASIS, DE STEKKER EN DE ELEKTRICITEITSKABEL NOOIT ONDERDOMPELEN IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN.
- **NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.**
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel werkvlak.
- Houdt de vingers en ge keukengereedschappen enz. op afstand van de ijsbak wanneer hij in werking staat het gevaren aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BAK GEBRUIKT WORDEN. Deze scherpe voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen Het is wel mogelijk om rubberen of houden keukengereedschappen te gebruiken wanneer de machine stilstaat.
- Controleer voordat de ijsmachine in werking wordt gezet of ze goed samengesteld is en of de deksel goed vastop de motorbasis is gezet.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Nadat de motor lange tijd en zonder pauze heeft aangestaan om een hoeveelheid ijs te maken, wacht tenminste een half uur voordat de motor van de machine weer in werking wordt gezet.
- Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand werken.
- Zet het apparaat uit voordat de bak van de basis wordt afgehaald.
- trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat accessoires worden gemonteerd of losgehaald, voordat het apparaat wordt gereinigd en wanneer het niet gebruikt wordt.
- Om de stekker uit het stopcontact te trekken moet de stekker zelf vastgenomen worden. Nooit aan het snoer trekken.
- Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
- **Dit product is geen speelgoed.**
- Gebruik het apparaat niet wanneer de elektriciteitskabel of de stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat zelf niet goed werkt; breng het apparaat in dit geval meteen naar het Geautoriseerd Assistentiecentrum.
- Het gebruik van verlengsnoeren die niet door de fabrikant van het apparaat zijn goedgekeurd kunnen schade en ongelukken veroorzaken.
- Wanneer de elektriciteitskabel beschadigd is moet ze vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder geval, door een persoon die over de kwalificaties beschikt, zodat ieder risico wordt vermeden.
- Het apparaat is ontworden voor UITSLUITENDE HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag dus niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.
- Dit apparaat komt overeen met de richtlijn EEG 89/336 betreft de elektromagnetische compatibiliteit.
- Wanneer het apparaat weggegooid wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door de elektriciteitskabel eraf te knippen. Bovendien moeten de gevaarlijke onderdelen van het apparaat onschadelijk gemaakt worden, speciaal voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- De verpakkingselementen moeten buiten bereik van kinderen worden gehouden omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
- BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC
  Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt.Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

De keukenmodellen van Ariete beschikt over een uitgebreide reeks producten die eenvoudig en snel zijn te gebruiken is in de keuken waaronder: blenders, centrifuges, citruspersen, fijnhakkers, minifijnhakkers, raspen, robots, staafblenders, Pass^, broodroosters enz. Kook iedere dag met Ariete!

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

1 - Dop van de deksel	**4** - IJsbak
2 - Deksel	**5** - Motorbasis
3 - Mengstaaf	**6** - Startknop

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Voordat de machine voor de eerste keer gebruikt wordt moeten de deksel (2), de dop van de deksel (1), de ijsbak (4) en de mengstaaf (3) met warm water en zeep gereinigd worden. Voor een langere levensduur van de ijsmachine wordt het aangeraden om de onderdelen niet in de vaatwasmachine te reinigen.
ATTENTIE: Zorg ervoor dat de machine altijd uitstaat en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat het apparaat wordt gemonteerd of gereinigd.
- De ijsbak (4) moet voldoende bevroren zijn voordat ijsdesserts worden gemaakt met de Disney ijsmachine. De Disney ijsbak heeft een dubbele isolatie die helemaal bevroren moet worden. Het wordt aangeraden om de ijsbaak achter in de vriezer te stoppen waar de temperatuur het laagst is.
- De vriezer die wordt gebruikt moet op een temperatuur staan van ten minste -18°.
- De ijsbak moet goed recht gezet worden met de opening naar boven. Het wordt aangeraden om de bak in een gesloten plastic zak in de vriezer te zetten om de opname van geuren en het contact met het ijs te vermijden.
- Bewaar de bak (4) in de vriezer wanneer ze niet wordt gebruikt; op deze manier is ze altijd klaar voor gebruik.
1 Bereid de ingrediënten voor door ze goed te mengen in een grote bak. Als het 'warm' is voorbereid moet het afgekoeld worden tot op kamertemperatuur en vervolgens 5-6 uur in de koelkast worden gezet. Dit geld ook als het mengsel 'koud' is voorbereid.
2 Haal de ijsbak (4) uit de vriezer en zet hem op de motorbasis (5) (Fig. 2). Gebruik de machine meteen nadat de bak uit de vriezer is gehaald omdat ze onmiddellijk begint te ontdooien.

3 Zet de mengstaaf (3) in de bak (4). Controleer dat de ronde oppervlaktes aan de bovenkant staan (Fig. 3).
4 Zet de deksel (2) goed op de motorbasis (5). De lipjes aan de onderkant van de deksel moeten overeenkomen met de gleufjes aan de binnen kant van de motorbasis zodat de deksel goed op zijn plaats wordt vastgezet (Fig. 4).
5 Zet de drukknop (6) op ON.
6 Giet meteen het mengsel door de opening boven op de deksel. De bak moet tot circa 2,5 cm aan de rand, of minder, worden gevuld (het volume van het mengsel zal namelijk verhogen tijdens het bevriezingsproces). Zet de dop op de deksel (1).

ATTENTIE: op dit moment is het belangrijk dat de vloeistof in de ijsmachine wordt geschonken als de roerstaaf al in werking staat om te voorkomen dat er bevroren blokken ontstaan die de roerstaaf, het raderwerk of de motor kunnen beschadigen.
7 Laat de machine circa 30-40 minuten aanstaan, of totdat het mengsel de gewenste dikte heeft bereikt. Het ijs moet een dikte hebben zoals een zachte crème (om harder ijs te maken wordt het aangeraden om het ijs uit de machine te halen en in een luchtdichte bak in de vriezer te zetten. Alleen voor een beperkte tijd, niet meer dan 30 minuten, in de vriezer laten staan).
8 Extra ingrediënten (stukjes chocolade, nootjes, karamelsuiker) kunnen door dezelfde opening in de deksel toegevoegd worden tijdens de laatste vijf minuten van het bevriezingsproces.
- Om het ijs te serveren: zet de machine uit, verwijder de deksel (2) en haal het mengsel uit de bak met een plastic of houten lepel. Geen metalen keukengereedschappen of voorwerpen gebruiken aan de binnenkant van de ijsbak.
- De meest gebruikelijke ingrediënten voor ijs zijn: room, suiker, eieren en melk. Er kunnen ook vervangende ingrediënten gebruikt worden. Als het vetpercentage in het ijs groter is zal ook het mengesel romiger zijn.
- Door het wit van een ei toe te voegen zal het volume van veel mengsel verhogen.
- Het ijs kan in een luchtdichte bak langere tijd in de vriezer worden geconserveerd. Het bereide ijs niet langer dan 2 dagen in de vriesbak laten staan.
- Het mengsel moet vloeibaar zijn aan het begin van de bereiding. Geen harde of bevroren ingrediënten gebruiken in het mengsel.

REINIGEN
ATTENTIE: De MOTORBASIS, HET SNOER of de STEKKER nooit onderdompelen in water.
Zet de knop op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
Reinig de deksel, de mengstaaf en de ijsbak met lauw water en zeep.
Nooit schuurmiddelen of metalen gereedschappen gebruiken. Alle onderdelen goed afspoelen en afdrogen.
De motorbasis niet in water onderdompelen.
De motorbasis reinigen met een vochtige spons of een doek.
Het bevriezingsproces niet beginnen waneer de bak nog vochtig is.
De plastic onderdelen nooit in de koelkast bewaren.
ATTENTIE: De onderdelen niet in de vaatwasmachine reinigen.

GR

Σημαντικές προειδοποιήσεις

[illegible]

[illegible]

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

[illegible]

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)
1 - Πώμα καπακιού
2 - Καπάκι
3 - Αναδευτήρας
4 - Καλαθάκι πάγου
5 - Βάση κινητήρα
6 - Πλήκτρο εκκίνησης

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

[illegible]

[illegible]

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

[illegible]

RUS

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности, в частности:
- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- **Никогда не оставляйте прибор в местах, доступных для детей или недееспособных лиц.**
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Следите за тем, чтобы электрический провод не касался горячих поверхностей.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ ДЛЯ ИХ ОЧИЩЕНИЯ.
- **НИКОГДА НЕ ТРОГАТЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.**
- При использовании ставить прибор только на горизонтальные поверхности.
- Во избежание риска получения телесных повреждений и поломки прибора держать на расстоянии руки, кухонные принадлежности и прочие предметы от ёмкости для мороженого при включённом приборе. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЖУЩИЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВНУТРИ ЁМКОСТИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. Они могут повредить мороженицу. Допускается использование кухонных принадлежностей, выполненных из резиновых материалов или дерева, при выключенном приборе.
- До включения прибора убедиться в том, что мороженица правильно собрана, и что её крышка плотно прилегает к основе мотора.
- Не использовать прибор вхолостую.
- После беспрерывной работы мотора для получения максимального объёма мороженого сделать перерыв, как минимум, на 30 минут до повторного включения прибора.
- Не эксплуатировать прибор беспрерывно более 40 минут.
- Выключить прибор, прежде чем снимать ёмкость с основы.
- Всегда отсоединять электрическую вилку из розетки до того, как присоединять или отсоединять составляющие части прибора, приступать к чистке или, если мороженица не используется.
- Для отсоединения электрической вилки взяться за её основу и отсоединить от розетки. Никогда не тянуть за провод для её отсоединения.
- Использовать мороженицу только при закрытой крышке.
- **Прибор не является игрушкой !**
- Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен; в этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Использование электрических удлинителей, не разрешённых изготовителем прибора, может привести к повреждению прибора или несчастным случаям.
- Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
- Наш прибор соответствует стандарту CEE 89/336 по электромагнитной совместимости.
- В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, мы рекомендуем перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Мы рекомендуем также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае использования их детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

РУКОВОДСТВО ПО УНИЧТОЖЕНИЮ ПРИБОРА В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКИМ ПОЛОЖЕНИЕМ 2002/96/ЕС.
По истечению срока службы работы прибор не должен уничтожаться вместе с обычными городскими отходами. Он может быть отдан в специализированный центр по сбору отходов, предусмотренный местными исполнительными органами, или в магазин электробытовых приборов, который предоставляет этот тип услуг.
Раздельное уничтожение электробытовых приборов позволяет предотвратить пагубные последствия для окружающей среды и здоровья населения, вызываемые неправильной переработкой отходов, а также повторно использовать материалы, используемые для их производства, в целях экономии ресурсов и энергии.
Чтобы обратить внимание на необходимость раздельного уничтожения электробытовых приборов, на корпусе прибора изображён знак зачёркнутого контейнера для сбора мусора.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

Кухонная линия Ариете включает широкую гамму простых и лёгких в использовании приборов, среди которых: блендеры, миксеры, соковыжималки для фруктов и цитрусовых, измельчители для овощей, мини-измельчители, фритюрницы, электрические тёрки, кухонные комбайны, иммерсионные миксеры, тостеры и многое другое.
Готовьте каждый день с приборами Ариете!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)
1 - Заглушка крышки
2 - Крышка
3 - Мешалка
4 - Ёмкость для мороженого
5 - Основа мотора
6 - Кнопка включения

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
При первичном использовании мороженицы и после каждой её эксплуатации вымыть крышку (2), заглушку крышки (1), ёмкость для мороженого (4) и мешалку (3) горячей мыльной водой. Для продления срока службы прибора не следует мыть её составных частей в посудомоечной машине.
ВНИМАНИЕ: При сборке, разборке и чистке мороженицы убедиться в том, что она отключена и отсоединена от электрической сети.
- Для приготовления холодных десертов в мороженице Дисней ёмкость для мороженого (4) должна быть достаточно охлаждённой. Ёмкость для мороженого Дисней имеет двойные изолированные стенки и требует полного замораживания. Следует поместить ёмкость на самую заднюю часть морозильника, где достигается наиболее низкая температура.
- температура морозильной камеры должна достигать - 18°.
- ёмкость для мороженого желательно поместить в закрывающийся полиэтиленовый пакет во избежание впитывания посторонних запахов и контакта со льдом, строго в вертикальном положении и с входным отверстием, направленным вверх.
- Держать ёмкость (4) в морозильнике, даже если прибор не используется; таким образом она в любой момент будет готова к работе.
1 Подготовить ингредиенты и хорошо перемешать их в большой миске.
В случае «горячего» приготовления охладить смесь для мороженого до температуры окружающей среды и поместить, как и в случае «холодного» приготовления, в холодильник на 5-6 часов.
2 Вытащить ёмкость для мороженого (4) из морозильника и поместить её на основу мотора (5) (Рис. 2). Немедленно использовать ёмкость, вытащенную из морозильника, так как она сразу же начинает размораживаться.
3 Поместить мешалку (3) внутрь ёмкости (4). Убедиться в том, что её круглая часть смотрит вверх (Рис. 3).
4 Установить крышку (2) сверху основы мотора (5). Язычки, расположенные на крышке, должны входить в отверстия, находящиеся на основе мотора, таким образом, чтобы крышка крепко держалась на своём месте (Рис. 4).
5 Нажать на кнопку включения (6) ON.
6 Быстро поместить смесь через отверстие крышки. Ёмкость должна быть наполнена, не доходя 2,5 см (или больше) до края (Рис. 5) (Смесь увеличится в объёме во время замораживания). Поместить заглушку в отверстие крышки (1).

ВНИМАНИЕ: на этой стадии важно, чтобы жидкость добавлялась только при работающей лопасти во избежание образования массы льда, которая может повредить лопасть, зубчатый механизм или мотор.
7 Включить прибор на 30-40 минут, или на время, за которое смесь достигнет необходимой консистенции. Мороженое должно иметь консистенцию взбитого крема (для получения мороженого более плотной консистенции рекомендуется переместить его из ёмкости прибора в герметично закрывающуюся ёмкость для замораживания. Оставить мороженое в морозильнике на небольшой промежуток времени – не более 30 минут).
8 Можно добавить в смесь дополнительные ингредиенты (шоколадную крошку, орехи, сироп), поместив их через отверстие крышки в течение последних 5 минут процесса замораживания.
- Для сервировки: выключить прибор, снять крышку (2) и специальной лопаткой или пластиковой ложкой вынуть замороженную смесь из ёмкости. Не использовать кухонные принадлежности или металлические предметы внутри ёмкости.
- Обычными ингредиентами мороженого являются: сливки, сахар, яйца и молоко. Могут использоваться и их заменяющие компоненты. Чем выше жирность смеси, тем нежнее и мягче будет мороженое.
- При добавлении яичного белка смесь значительно увеличится в своём объёме.
- Длительное хранение мороженого, приготовленного в домашних условиях, допускается только в герметично закрытых ёмкостях. Не хранить приготовленное мороженое внутри ёмкости прибора более двух дней.
- В начале приготовления смесь должна быть жидкой. Не добавлять твёрдых или замороженных продуктов.

ЧИСТКА
ВНИМАНИЕ: Не погружать ОСНОВУ МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПРОВОД И ВИЛКУ в воду.
Установить кнопку в положение OFF и отсоединить электрическую вилку.
Вымыть крышку, мешалку и ёмкость тёплой мыльной водой.
Не использовать абразивных средств и металлических кухонных предметов. Тщательно ополоснуть и высушить все части прибора.
Не погружать основу мотора в воду.
Очистить основу мотора увлажнённой губкой или тканью.
Не замораживать ёмкость, если она ещё не высохла.
Не хранить пластиковых частей прибора в холодильнике.
ВНИМАНИЕ: Не мыть составных частей прибора в посудомоечной машине.

SA

تعليمات هامة

[illegible]

احتفظوا بهذه التعليمات

[illegible]

SERVIZIO CONSUMATORI NUMEROVERDE 800-215834
Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net
825440

COD. 6155102100 Rev. 0 del 27/03/2007

CE MOD. 645/1

ICE CREAM MAKER*

Disney
Ariete

*SORBETIÈRE